

Chalet Hôtel & Spa du Jeu de Paume Chamonix Mont-Blanc

<https://jeudepaumechamonix.com/poste/serveur-serveuse-de-restaurant-h-f-restaurant-le-rosebud/>

Serveur / Serveuse de Restaurant (H/F) - Restaurant Le Rosebud

Date de début du poste
15 juin 2026

Description

Nous recherchons un(e) **Serveur / Serveuse passionné(e)**, prêt(e) à s'investir dans un établissement où l'authenticité rencontre le raffinement. Poste à évolution.

Durée du contrat
3 mois ou CDI lissé

Responsabilités

Sous la direction de notre Maître d'Hôtel, vous serez l'ambassadeur de notre table :

Organisme employeur
Hôtel du Jeu de Paume - Le Rosebud

- **Accueil & Conseil** : Accueillir une clientèle internationale avec élégance et conseiller nos hôtes sur la carte du Chef et notre sélection de vins.
- **Service de Qualité** : Assurer un service à l'assiette soigné, dans le respect des codes de l'hôtellerie 4*.
- **Mise en place** : Participer au dressage des tables et à la préparation de la salle pour le service du soir et des petits-déjeuners.
- **Expérience Client** : Veiller au confort des clients et anticiper leurs besoins pour offrir un moment chaleureux et professionnel.

Secteur
Restaurant

Lieu du poste
705 route du Chapeau, 74400, Le Lavancher - Chamonix, savoie, France

Qualifications

CAP / BTS

Horaires
35 heures
Disponible en semaine et week-end/Férié

Avantages du poste

- Heures supplémentaires majorées
- Pourboires
- Possibilité de logement selon salaire
- repas
- Mutuelle

Heures supplémentaires
Horaires flexibles
Période de travail de 8 Heures (7h-15h / 15h-23h - coupure)

Expérience

Expérience réussie en restauration, idéalement en établissement de luxe ou hôtel 4/5*

Salaire de base
1700 € - **Salaire de base**
2000 €

Compétences

- Vous avez une première expérience réussie en restauration (idéalement en établissement de luxe ou hôtel 4/5*).
- Vous maîtrisez l'anglais pour échanger avec notre clientèle internationale de la Vallée de Chamonix.
- Souriant(e), dynamique et rigoureux(se), vous aimez le travail d'équipe lors des services rythmés.
- Vous avez une sensibilité pour la gastronomie et le terroir

Date de publication
janvier 24, 2026

Valide jusqu'au
30.09.2026

Type de poste

Temps plein, CDD, CDI lissé